



chrupkie kulki
czekoladowe mixed

tort nugatowy

Receptura na blachę o śr. 22 cm

MIESZANKA BISKOPTOWA

CHOCO BISQUIT BUSH TRADE	250	gram
Jaja	150	gram
Woda	50	gram

KREM

NADZIENIE LATTE CRISP BUSH TRADE	150	gram
Śmietana 30 %	400	gram
Stabilizator Neutralny BUSH TRADE	30	gram
Woda (20°C)	40	gram
Stabilizator Nugatowy BUSH TRADE	40	gram
Woda (20°C)	50	gram

DEKORACJA

Miroir Dark czekoladowy Bush Trade	150	gram
Chrupkie Kulki Czekoladowe Mixed BUSH TRADE	według uznania	gram



Sposób przygotowania:

spód biskoptywy przekroić na dwie warstwy. Na pierwszą warstwę nałożyć nadzienie latte crisp następnie nałożyć śmietaną ze stabilizatorem o smaku neutralnym. Całość przykryć drugim biskoptymem i nałożyć śmietaną ze stabilizatorem nugatowym i wyrównać. Całość dobrze schłodzić.

Dekoracja:

Przesmarować czekoladowym mirrorem dark oraz posypać chrupkami kuleczkami czekoladowymi mixed. Według uznania można użyć ciasteczek oraz praliny.

Bush Trade Sp. z o.o. Sp.k.

ul. Składowa 2b, 64-000 Kościan, tel./ fax 65 511 05 91, mail : biuro@bushtrade.pl


bushtrade
wszystko czego pragniesz



dekoracje czekoladowe metaliczne



Bush Trade Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Skłodowa 2b, 64-000 Kościan
tel./ fax 65 511 05 91
mail : biuro@bushtrade.pl